

The background of the entire page is a warm, orange-toned collage of various whisky bottles. The bottles are rendered in a soft, semi-transparent style, creating a sense of depth and texture. Some bottles are more prominent than others, and the overall composition is dense and visually appealing.

Whisky.de

Treffpunkt feiner Geister®

ALMANACH



Whisky.de

Treffpunkt feiner Geister®

Lowlands

**Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem persönlichen, kostenlosen Whisky.de Buch!**

22.05.2019

Whisky.de wurde 1993 in Seeshaupt am Starnberger See gegründet. Die Inhaberin Theresia Lüning entdeckte mit ihrem Mann Horst Lüning 1990 auf einer Schottlandreise ihre Liebe zum Single Malt Whisky. In den kommenden Jahren bereisten sie Schottland, die USA und Kanada und besuchten fast alle Whisky-Brennereien. Aus diesen Erfahrungen entstand der Versandhandel Whisky.de, der seinen Kunden **mehr als ein erstklassiges Einkaufserlebnis** bietet.

Hunderte Fragen beantwortet das **Internet-Portal auf 3.000 Seiten und 10.000 Fotos** mit viel Liebe zum Detail. Ein **Whisky-Forum sowie ein Video-Blog** ziehen täglich viele tausende Leser und Zuschauer an. Ein kostenloses elektronisches **287-seitiges Whiskybuch** wurde seit der ersten Auflage 2003 bereits über 1.000.000 Mal herunter geladen. Das **Shop-System mit 1.000-2.500 bebilderten Artikeln und mehr als 100.000 Bewertungen** rundet die Homepage kommerziell ab. Dazu gibt es einen über 120 Seiten starken **Farbkatalog**.

Umfassende Informationen und der gut sortierte, komfortable Internet-Shop sorgen dafür, dass jeder den **wirklich passenden Whisky für sich** findet.



Auchentoshan

Die Auchentoshan Brennerei liegt in den schottischen Lowlands, am Ufer des Clyde. Auchentoshan ist eine der wenigen schottischen Brennereien, die ihre Whiskys dreifach destilliert.

Der Whisky

Ganz der alten Lowland-Tradition folgend werden alle Auchentoshan-Whiskys dreifach destilliert. Die Dreifachdestillation entfernt die letzten Reste von Fuselölen und anderen unerwünschten Aromen aus dem Whisky. Man wird deshalb nur sehr selten einen scharfen, kantigen Whisky von Auchentoshan bekommen. Das Standardsortiment von Auchentoshan ist ziemlich groß und besteht aus vielen Whiskys. Im Großen und Ganzen kann der Brennereicharakter von Auchentoshan als weich und ruhig beschrieben werden. Nicht selten werden bei Auchentoshan Sherry- oder Weinfässer benutzt, um den Whisky etwas mehr auf die süße Seite zu bringen. Wer einmal die älteren Abfüllungen wie den 18-jährigen oder den 21-jährigen probiert hat, wird feststellen, dass Auchentoshan auch Whiskys produziert, deren Komplexität Experten begeistern kann. Es gibt keine bedeutenden Blended Malts, die Auchentoshan enthalten. Dafür haben sich jedoch einige unabhängige Abfüller genügend Fässer gesichert, um ihre eigenen Abfüllungen auf den Markt zu bringen. Leider sind die meisten Whiskys von Auchentoshan gefärbt.

Die Produktion

Die Brennerei Auchentoshan liegt in dem Glen (Tal) zwischen den Kilpatrick Hills und dem Fluss Clyde nördlich von Glasgow. Für die Destillation wird das klare Quellwasser aus dem Loch Cochno in den Kilpatrick Hills verwendet. Die jährliche Produktion von 1,5 Millionen Litern Alkohol ist ziemlich hoch für eine Brennerei, die nicht die Blend-Industrie beliefert.



Lagerhäuser von Auchentoshan

Die Pot Stills

Bei Auchentoshan ist man sehr stolz auf die Dreifachdestillation. Die Wash Still hat eine Kapazität von 17.500 Litern, die "Intermediate Still" von 8.200 Litern und die Spirit Still von 11.500 Litern. Alle Brennblasen sind mit Dampf beheizt, um mit einem kontrollierten Heizsystem eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Für ihre Größe sind alle drei Pot Stills recht hoch und weisen über dem Mittelstück eine Einschnürung auf. Sehr interessant ist der Lyne Arm. Er erscheint komplett flach, so dass theoretisch die Hälfte des kondensierten Brandes im Lyne Arm zurück in die Brennblase und die andere Hälfte in den Spirit Receiver fließen müsste.



Brennblasen bei Auchentoshan

Die Mälzerei

Auchentoshan bezieht sein Malz von den Großmälzereien. Es wird ausschließlich ungetorfte Malz verwendet, das zu dem leichten Brennereicharakter passt.

Das Lager

Leider kann man das Innere des Auchentoshan-Lagers nur durch ein großes Glasfenster sehen. Hauptsächlich werden Bourbonfässer zur Reifung verwendet, manche Abfüllungen sind aber auch Mischungen aus verschiedenen Arten von Sherry- und Weinfässern. Es gibt jedoch auch Experimente bei Auchentoshan. So gibt es zum Beispiel den Auchentoshan Virgin Oak, der in frischen amerikanischen Eichenfässern gereift wurde.

Geschichte

Die Brennerei wurde im Jahre 1800 von John Bulloch erbaut, der ihr den Namen Duntocher gab. Nach dem Bankrott von Duntocher 1822 übernahm sein Sohn das Geschäft und ließ die Brennerei Auchentoshan 1823 registrieren. Von nun an war Auchentoshan eine legale Whiskybrennerei. Das offizielle Gründungsdatum ist deshalb das Jahr 1823. Über die Produktion zuvor gibt es keine offiziellen Aufzeichnungen.

Über die Jahrhunderte wechselte Auchentoshan häufig den Besitzer. In jüngster Zeit wurde die Brennerei an den japanischen Suntory-Konzern verkauft.

Das Besucherzentrum

Das Besucherzentrum von Auchentoshan ist sehr schön, und man kann sich im Shop reichlich mit allerlei Auchentoshan-Abfüllungen eindecken. Man kann sich auch eigenen Whisky direkt vom Fass abfüllen lassen. Es gibt drei verschiedene Touren in der Brennerei. Die Top-Tour besteht aus einer sehr detaillierten Führung durch den Produktionsprozess sowie einem Tasting mit drei Standardabfüllungen und zwei "Archive"-Abfüllungen. Das Besondere an "The Ultimate Auchentoshan Experience" ist, dass das Tasting im offiziellen Blending Room der Brennerei stattfindet. Wer genug Geld mitbringt, für den öffnet die Brennerei auch außerhalb der eigentlichen Öffnungszeiten.



Auchentoshan Visitor Centre



Bladnoch

Bladnoch ist die südlichste aktive Brennerei Schottlands. Sie liegt am gleichnamigen Fluss, der die Grenze zwischen England und Schottland bildet.

Der Whisky

Der Brennereicharakter von Bladnoch ist am besten zu beschreiben als starke Fruchtigkeit mit Gewürzen. Die meisten Whiskys werden in Sherryfässern gelagert, was die Fruchtigkeit des Brennereicharakters noch ergänzt. Untypisch für einen Lowland-Whisky ist, dass er nur zweifach destilliert und manchmal auch getorfte Malz verwendet wird. Im Allgemeinen sind die Bladnoch-Whiskys sehr interessant, da sie eine große Vielfalt aufweisen.

Die Brennerei Bladnoch ist eher klein und es gibt nicht viele unabhängige Abfüllungen. Doch es sind genug Abfüllungen auf dem Markt, dass die Experten diesen Scotch genießen können.

Die Produktion

Der Ausstoß von Bladnoch liegt bei etwa 250.000 Litern reinen Alkohols pro Jahr. Das Wasser kommt von einem lokalen See namens Loch Ma Berry. Bladnoch ist eine der wenigen verbliebenen aktiven Lowland-Brennereien. Bladnoch ist ein Familienbetrieb und der gesamte Produktionsprozess wird sorgfältig überwacht.



Außenansicht Bladnoch

Die Pot Stills

Bladnoch hat zwei Brennblasen. Beide haben eine Rückfluskkugel über dem Zwischenstück, um den Alkohol besser abtrennen zu können und einen weicheren Geschmack zu erzeugen.



Bladnoch Pot Still

Die Mälzerei

Bladnoch kauft sein Malz von "Simpsons Malt". Es wird sowohl getorfte als auch ungetorfte Malz verwendet.

Das Lager

Die Lagerhäuser bei Bladnoch sind recht flach, daher können die Fässer nicht sehr hoch gestapelt werden. Dazu kommt noch das südschottische Klima, das nicht so rau ist wie in den Highlands. Beides führt dazu, dass der Whisky langsam reift und so seinen einzigartigen Geschmack bekommt.



Lagerhäuser von Bladnoch



Glasgow

Die Glasgow Distillery ist die erste neue Single Malt Brennerei in der Stadt seit 1902. Sie will die großstädtische Scotch Malt Whisky Tradition wieder in Glasgow etablieren.

Der Whisky

2014 wurde das erste Produkt der Brennerei herausgebracht, der Makar Glasgow Gin. Bis der erste eigene Whisky abgefüllt wird, verkauft die Glasgow Destillerie den preisgekrönten Prometheus Whisky, einen 26-jährigen, 27-jährigen und 28-jährigen Speyside Single Malt. Dieser wird von einer anderen Brennerei eingekauft, aber durch die Glasgow Destillerie abgefüllt und verkauft.

Interessierte können dem 1770 Club, benannt nach dem Jahr der Gründung der ursprünglichen Brennerei, beitreten. Eine Mitgliedschaft beinhaltet das eigene Fass gefüllt mit Malt Rohwhisky. Dazu gibt es ein Besitzer-Zertifikat, ein personalisiertes Messingschild mit Inschrift auf dem eigenen Fass, Lagerung für mindestens drei Jahre und einen Tag. Die Höchstlagerdauer beträgt fünf Jahre. Besuche, Tastings und Führungen in der Brennerei sind nach Absprache möglich.

Im Jahr 2018 wurde der erste Single Malt aus der Brennerei gelauncht, der fruchtige Noten von Birnen, Rhabarber und Vanillepudding im Aroma zeigt mit einem leicht pfeffrigen Abgang.

Die Produktion

Destilliert wird in speziellen Kupfer Stills, hergestellt in Deutschland und benannt nach Familienmitgliedern der drei Gründer 'Annie', 'Mhairi' und 'Tara'. Gelagert wird in der Glasgow Distillery in Port-, Sherry- sowie Madeira-Fässern.

Die Geschichte

Im 18. Jahrhundert war Glasgow ein florierendes Handelszentrum. Im Jahr 1770 wurde die ursprüngliche Glasgow Brennerei in Dundashill erbaut und 1825 durch die Glasgow Distillery Company übernommen. 1899 wurde eine Column Still installiert, um die Produktion und Leistungsfähigkeit zu erhöhen. Trotz dieser Erweiterung konnte die Brennerei auf dem Markt nicht bestehen und musste 1903 geschlossen werden.

2013 wird die Glasgow Distillery Company neu gegründet und ist damit die erste neue Brennerei innerhalb der Stadt seit über 100 Jahren. Die Stills wurden 2014 eingebaut und der Produktionsstart des Glasgow Whiskys beginnt noch im selben Jahr.

Das Besucherzentrum

Die Glasgow Destillerie kann besucht werden. Führungen werden zusammen mit Tennent's Brewery angeboten, in deren Besucherzentrum in der Wellpark Brauerei die Tour startet. Anschließend fährt man zur Glasgow Brennerei für eine geführte Tasting Tour, inklusive Makar Gin und dem anstehenden 2018er Single Malt Whisky der Destillerie.



Glenkinchie

Glenkinchie ist eine der drei letzten Brennereien in den schottischen Lowlands. Zudem gehört der 12-jährige Glenkinchie zu den Classic Malts of Scotland.

Der Whisky

Glenkinchie ist auch bekannt als der Edinburgh Malt, aufgrund seiner Nähe zu Schottlands Hauptstadt. Das Kernprodukt der offiziellen Abfüllstrecke ist der 12-Jährige, obwohl die offiziellen Abfüllungen auch einen 17-Jährigen, 20-Jährigen, 21-Jährigen, sowie eine Reihe von Distiller's Editions und eine Reihe von Special Releases beinhalten. Es gab sehr wenige unabhängige Abfüllungen, die allerdings schon lange aus den Regalen verschwunden sind.

Die Produktion

Die Brennerei hat eine Produktionskapazität von 1,7 Millionen Liter pro Jahr. Kleine Bäche in den benachbarten Lammermuir Hills sorgen für das Wasser, das im Destillationsverfahren verwendet wird. Ein ziemlich einzigartiger Aspekt der Produktion bei Glenkinchie ist, dass die Brennerei eine gusseiserne Worm Tub besitzt, die verwendet wird, um den frisch destillierten Rohbrand zu kondensieren. Im Gegensatz zu normalen Worm Tubs, die eine runde Form haben, ist die bei Glenkinchie zwei Stockwerke hoch und hat eine rechteckige Form.



Erdöltanks bei Glenkinchie

Die Brennblasen

Glenkinchie benutzt immer nur eine Wash- und eine Spirit Still, jede mit einer enormen Kapazität. Die Wash Still besitzt eine Kapazität von 30.963 Litern und die Spirit Still umfasst 20.998 Liter. Die Wash Still ist die größte in Schottland. Sowohl die Wash Still, als auch die Spirit Still haben knapp über dem Deckel eine verengte Stelle in ihrem Hals. Diese Verengung trennt die Dämpfe von der stark kochenden und bewegten Oberfläche der Flüssigkeit. Dies hilft, die Dampfsäule im Hals der Still zu beruhigen. Die Pot Stills bei Glenkinchie haben eine ziemlich einzigartige Form, da der Zwischenabschnitt fast konkav ist und sich dann in einen kurzen, aber allmählich verengenden Hals öffnet.



Wash Still von Glenkinchie

Die Mälzerei

Die Region, in der Glenkinchie liegt, nennt sich Lothian's und ist berühmt für die hohe Qualität der Gerste. Die Brennerei benutzte bis 1969 einen eigenen Malzboden, stieg dann aber auf Malz aus einer industriellen Mälzerei um. Das Gebäude, in dem früher der Malzboden war, wurde nun in ein Museum für die Geschichte von Glenkinchie und die Produktion ihres Single Malts umgewandelt. Das verwendete Malz ist leicht rauchig, obwohl Glenkinchie Whisky keinen rauchigen Geschmack hat.

Die Lagerhäuser

Glenkinchie verfügt über drei Lagerhäuser vor Ort, die über 10.000 Fässer beherbergen. Die Brennerei benutzt eine Vielzahl verschiedener Fässer, um ihren Rohbrand zu reifen. Die 14-jährige Distiller's Edition z. B. ist in Amontillado Sherryfässern gereift, während viele der anderen Single Malts in Bourbonfässern reifen dürfen.

Die Geschichte

Zwei Brüder, John und George Rate gründeten Glenkinchie im Jahr 1837, obwohl Diageo behauptet, dass es eine Verbindung zwischen Glenkinchie und einer früheren Brennerei namens Milton gibt, die sich auf dem gleichen Grundstück befand. Im Jahr 1840 übernahm James Gray von Leechman & Grey die Tätigkeiten von John Rate, um im Jahr 1852 die Kontrolle zu übernehmen. Ein Jahr später schloss John Rate die Brennerei wegen mangelnden Gewinns und die Destillerie wurde an einen lokalen Farmer namens Christie verkauft, der sie zu einem Sägewerk umbaute.

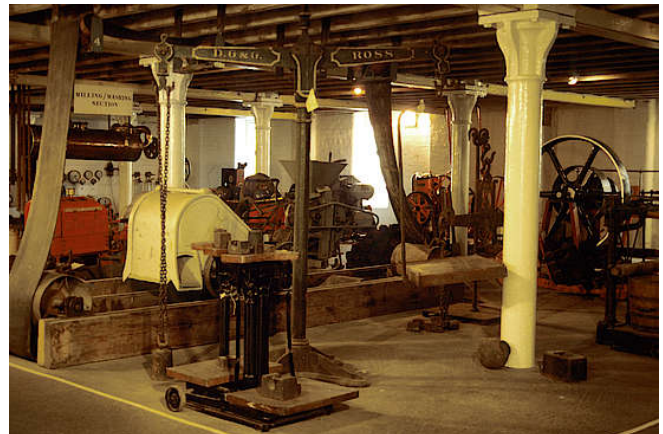
Nach diesem Verkauf blieb Glenkinchie für einige Jahrzehnte inaktiv, bis die Destillerie 1880 von einer Vereinigung von Brennern und Weinhändlern, die sich Glen Kinchie Distillery Company nannten, gekauft wurde. Die Brennerei wurde rekonstruiert und die Produktion wieder erfolgreich aufgenommen. 1914 gründete Glenkinchie die Scottish Malt Distillers Group (SMD) mit vier weiteren Lowland-Destillieren. Etwas mehr als ein Jahrzehnt später, im Jahr 1925, wurde SMD von Distiller's Company Limited gekauft. Bemerkenswerterweise gelang es Glenkinchie, auch während der Weltkriege zu produzieren. Als das 20. Jahrhundert zu Ende ging, musste Glenkinchie eine Reihe weiterer Entwicklungen durchleben. Die Malzböden wurden 1969 geschlossen und in ein Museum umgewandelt. Es erschienen 2007 zwei neue Abfüllungen, eine 12 Jahre alte und eine 20 Jahre alte Fassstärke.



Souvenirladen

Das Besucherzentrum

Glenkinchie verfügt über ein gut etabliertes Besucherzentrum, das Touren durch die Destillerie anbietet.



Glenkinchie Museum



Inverleven

Inverleven befand sich auf dem Gelände der Dumbarton Brennerei. Sie wurde 1991 geschlossen und 2003 komplett abgerissen.

Der Whisky

Die Inverleven Destillerie befand sich an der Grenze zwischen den Lowlands und den Highlands, genauer gesagt an der nördlichen Küste des Flusses Clyde bei Dumbarton. Der Whisky von Inverleven war schon immer sehr selten, zumal die Destillerie auch noch keine offiziellen Abfüllungen herausgebracht hat. Die Brennerei war Teil des in Dumbarton stehenden Destillerie-Komplexes. Mit der Brennerei wurden auch gleichzeitig die Stills abgerissen. Dies bedeutet, dass der Single Malt in den kommenden Jahren ebenfalls vom Markt verschwinden wird.

Aber mal abgesehen davon, findet man auf dem Markt noch die ein oder andere Abfüllung der Brennerei. Zusätzlich gab es auch noch einige unabhängige Abfüllungen, diese wurden hauptsächlich von Gordon & MacPhail, Duncan Taylor und Signatory Vintage abgefüllt. Sie umfassen verschiedene Jahrgänge aus den 1970er Jahren, bis hin zu den frühen 1990er Jahren.

Die Produktion

Die genaue Produktionskapazität ging mit der Demontierung verloren. Sicher ist aber, dass die Brennerei damals die größte Grain Whisky Destillerie in Schottland war. Inverleven hatte eine ganz besondere Produktionsart: Sie war keine richtige "Destillerie", sondern bestand nur aus zwei Brennblasen, die sich im Brennereikomplex in Dumbarton, welcher vor allem Grain Whisky produzierte, befanden. Das Wasser für den Single Malt als auch für den Grain Whisky wurden aus dem atemberaubenden Loch Lomond bezogen.

Die Brennblasen

Inverleven wurde nur auf zwei Brennblasen destilliert: einer Wash- und einer Spirit Still. Die Wash Still besaß eine Kapazität von 25.000 Litern, während die Spirit-Still 20.000 Liter umfasste. Beide Stills hatten eine traditionelle "Speyside"-Form, mit breiten, sphärischen Deckeln und hohen konischen Hälsen.

1959 verwendete Inverleven, für die Produktion ihres Single Malts, zusätzlich noch eine Lomond Still. Diese besaß die gleiche birnenförmige Unterseite wie eine typische Speyside Still, doch anstelle des dünnen sich verjüngenden Halses, besaß sie einen zylinderähnlichen dicken Hals, mit einem flachen kuppelförmigen Deckel. Sie wurde verwendet, um die frühere Spirit Still zu ersetzen. Der Winkel des Schwanenhalses war extrem steil, dies wirkte sich sehr stark auf den Geschmack des Robrandes aus. Der damalige Besitzer Hiram Walkers tat dies bewusst, um den hohen Ansprüchen der Blender gerecht zu werden.

Die Mälzereien

Das verwendete Malz war nicht-rauchig und stammte aus einer nahegelegenen Industriequelle.

Die Lagerhäuser

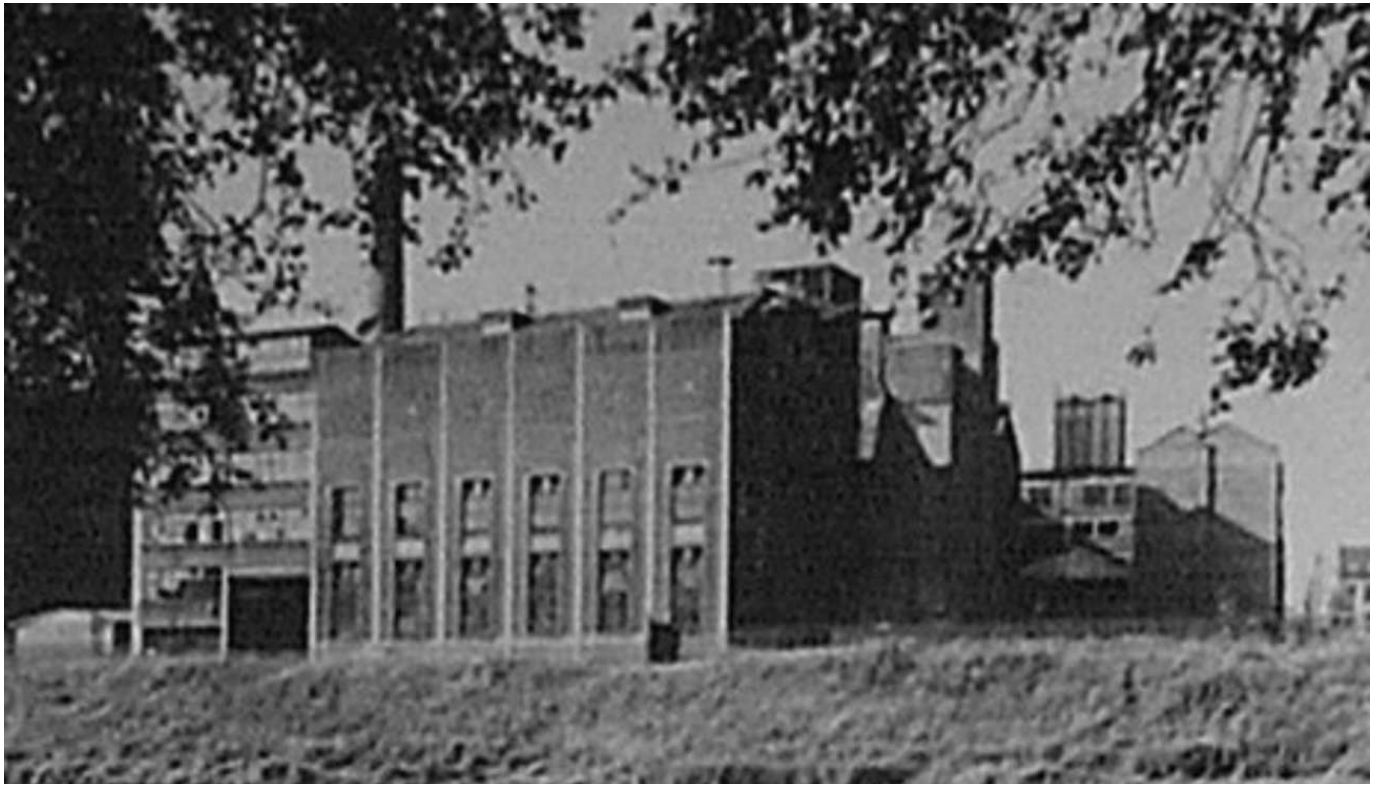
Inverleven wurde auf dem Dumbarton-Gelände in einem kleinen Lagerkomplex aus "dunnage" und "bonded warehouses" gelagert. Die Brennerei verwendete für die Reifung eine Kombination aus Sherry- und Eichenfässern.

Die Geschichte

Die Inverleven Destillerie wurde 1938 als Teil des Dumbarton-Komplexes gebaut und zählt daher zu den jüngeren Brennereien. Hiram Walker & Sons etablierte den Single Malt mit der Absicht, dass dieser später als Blendkomponente verwendet wird. Die Anlage in Dumbarton war im Besitz von George Ballantine and Company und beherbergte ihre kontinuierlich durchlaufenden Stills, welche benötigt wurden um den Grain Whisky für ihre Blends herzustellen. Inverleven war nie eine richtige Brennerei, sondern eigentlich nur zwei Stills in einer riesigen Anlage. 1991 wurde Inverleven zwar demontiert, aber die "Brennerei" verschwand nicht vollständig, denn Bruichladdich beschloss nach einiger Zeit die Lochindaalbrennerei in Port Charlotte wieder zu eröffnen und dort die Brennblasen und die Maschinen von Inverleven einzubauen.

Das Besucherzentrum

Leider gibt es bei Inverleven kein Besucherzentrum.



Kinclaith

Kinclaith war eine Whisky Brennerei in Glasgow. Nach nur 18 Jahre Betrieb wurde Kinclaith geschlossen.

Der Whisky

Abfüllungen der Kinclaith Destillerie sind extrem selten zu finden. Aufgrund ihrer Seltenheit und der Schließung im Jahr 1975, schwanken die Abfüllung zwischen \$1.500 und \$4.000 pro Flasche. Erschwerend kommt noch dazu, dass es noch nie eine offizielle Abfüllung der Brennerei gab. Es gab nur einige unabhängige Abfüllungen, welche von Signatory Vintage und Gordon & MacPhail veröffentlicht wurden. Viele dieser Flaschen sind Vintage Abfüllungen aus den 1960er Jahren. Kinclaith war keine eigenständige Brennerei, denn sie war Teil des Grainkomplexes in Strathspey.

Die Produktion

Das in der Produktion verwendete Wasser wurde aus dem Loch Katrine bezogen. Leider ist die genaue Produktionskapazität der Brennerei unbekannt, aber aufgrund der Tatsache, dass die Destillerie nur eine Wash- und eine Spirit-Still besaß, gehen Experten von einer Kapazität um die 200.000 Litern pro Jahr aus.

Die Brennblasen

Kinclaith besaß wie oben erwähnt eine Wash- und eine Spirit-Still. Leider liegen uns keine Informationen über die genaue Form und Größe der Brennblasen vor, aber es ist ziemlich wahrscheinlich, dass die Brennblasen eine typische Speyside-Form mit breiten sphärischen Deckeln und hohen konischen Hälsen hatten.

Die Mälzerei

Die Destillerie bezog ihr benötigtes Malz aus einer industriellen Mälzerei in Glasgow – was aber keine Überraschung war, da sich die Brennerei in dem weitaus größeren Grainkomplex in Strathspey, welcher bis zu 40 Millionen Liter pro Jahr produzierte, befand. Das in der Produktion verwendete Malz war nicht-rauchig.

Die Lagerhäuser

Leider ist nicht bekannt, wo Kinclaith seine Fässer gelagert hatte. Experten gehen jedoch davon aus, dass sie sich auf jedenfall irgendwo in Glasgow befanden. Der Single Malt durfte in einer Kombination aus amerikanischer und europäischer Eiche und Sherry-Fässern reifen. Vor allem die Nachreifung in Sherry-Fässern kam sehr gut an.

Die Geschichte

Bevor Kinclaith abgerissen wurde, war sie die älteste Destillerie in Glasgow, dazu hatte sie so gut wie keine Gemeinsamkeiten mit einer traditionellen Brennerei. Sie befand sich in einem Grain Whisky-Komplex in der Speyside. Obwohl sie eher versteckt war, war sie die größte Malt Whisky Destillerie in Glasgow, der größten Stadt Schottlands. Der Speyside Komplex wurde 1927 erbaut und 1957 wurde in ihm die Kinclaith Destillerie eröffnet. Der Besitzer der Anlage, Long John International Limited, war ebenfalls für die Gründung der Brennerei verantwortlich. 1975 wurde Kinclaith von Whitebread gekauft und das gesamte Equipment wurde demontiert. Auch heute produziert der Komplex noch Grain Whisky, aber nun unter der Kontrolle von Pernod Ricard.

Das Besucherzentrum

Leider gibt es heute kein Besucherzentrum mehr. Früher gab es einen kleinen Raum, in welchem man die Überreste der Destillerie besichtigen konnte.



Kingsbarns

Die Kingsbarns Distillery gehört der Familie Wemyss, die ebenfalls Besitzer von Wemyss Vintage Malts sind. Sie liegt im Osten der Lowlands in Fife, südöstlich des Städtchens St. Andrews, das für seinen Kingsbarns Links Golfplatz bekannt ist.

Der Whisky

Die Lowland-Brennerei Kingsbarns liegt im Kingdom of Fife. Der Brennereicharakter von Kingsbarns lässt sich als fruchtig, leicht und komplex beschreiben. Bislang gibt es eine Single Malt Abfüllung aus dem Hause Kingsbarns. Mit dem 3-jährigen ‚Dream to Dram‘ erfüllte sich die Wemyss-Familie den lange gehegten Traum ihres eigenen Drams, daher auch der Name der ersten Abfüllung.

Die Produktion

Kingsbarns produziert rund 200.000 Liter Rohbrand jährlich. Das für die Produktion benötigte Wasser wird durch Bohrungen aus dem Grundwasser gewonnen. Über den 100 Meter tiefen Brunnen gelangt man an mineralreiches, wenig salziges Wasser. Diese Art der Wassergewinnung hat gegenüber anderen entscheidende Vorteile. Andere Brennereien beziehen ihr Wasser aus Flüssen, Bächen oder Seen, doch wenn diese Wasserquellen im heißen Sommer versiegen, müssen die Brennereien ihre Produktion für diese Zeit einstellen. Des Weiteren hat man durch den Brunnen eine gleichbleibende Wassertemperatur für die Produktion und kann das saubere, klare Wasser auch für die Versorgung des Besucherzentrums nutzen. Eine biologische Kläranlage auf dem Gelände kümmert sich um die Aufbereitung des Prozesswassers.



Kingsbarns Brennblase

Die Brennblasen

Es wird bei Kingsbarns besonders langsam gebrannt, in zwei für Schottland typischen mittelgroßen Brennblasen von Richard Forsyth aus Rothes. In der Kingsbarns Brennerei wird in einer Wash Still, die etwa 8.000 Liter umfasst und einer Spirit Still mit etwa 4.800 Litern Fassungsvermögen destilliert. Beide haben breite Hälse und einen Lyne Arm, der nach der Biegung leicht abfällt.

Die Mälzerei

Für das Malz von Kingsbarns wird die sogenannte Concerto-Gerste von drei verschiedenen Farmen verwendet. Die Gerste wird ausschließlich lokal aus Fife bezogen. Anschließend wird sie in der Mälzerei ‚Muntons‘ ohne Gebrauch von Torffeuer gemälzt.

Das Maischen

Eine vierreihige ‚Buhler‘ Malzmühle verarbeitet das Malz in 20 % Hülsen, 70 % Malzschrot und 10 % Mehl. Im Semi Läuterbottich von Kingsbarns, der 7.000 Liter umfasst, wird nun heißes Wasser hinzugefügt, um die Stärke in Zucker umzuwandeln und das sogenannte ‚wort‘ zu erhalten. Dafür werden 1,5 Tonnen Malz aus der Mühle genommen und 5.800 Liter heißes Wasser hinzu gegossen, sodass die höchstmögliche Menge Zucker extrahiert werden kann. Dies wird drei mal wiederholt, wobei das Wasser des dritten Waschvorgangs im ersten Waschvorgang der nächsten Maische wieder verwendet wird.

Das Fermentieren

Nach der Destillation landet der New Make Spirit mit 72% vol. in einem Alkoholsammelbehälter. Dort wird er auf 63,5% vol. heruntergebracht und dann in die Fässer gefüllt. Die Lagerung des größten Anteils des Whiskys erfolgt nicht in der Brennerei, da die Räumlichkeiten zu klein sind. Kingsbarns Whisky reift vor allem in Ex-Bourbonfässern, die im Ganzen aus den USA verschifft wurden, aber auch größere Starkweinfässer, zum Beispiel Sherryfässer, oder Portweinfässer, die mithilfe des STR Verfahrens (Shaved, Toasted and Recharred) wiederaufbereitet und neu ausgebrannt wurden, kommen zum Einsatz.

Die Geschichte

Für die Brennerei wurde die frühere Georgische East Newhall Farm umgebaut. Diese war ursprünglich um das Jahr 1800 errichtet worden und gehörte damals dem Earl of Kellie. Seit 2013 entstand hier nun über drei Jahre die Kingsbarns Destillerie. Ziel der Arbeiten war der Erhalt der altherwürdigen Gebäude und gleichzeitig das Errichten einer modernen Malt Whisky Brennerei. Dabei ist das Zusammenspiel zwischen alter und neuer Architektur sehr schön gelungen. Der Blickfang des Brennereigebäudes ist der alte, überdachte Rundgang, in dem früher Tiere im Kreis liefen, um das Korn mit ihren Hufen aus den Ähren zu drücken. Heute beherbergt dieser Raum den Empfang für die Gäste.



Kingsbarns Außenansicht

Das Besucherzentrum

Kingsbarns hat ein Visitor Centre mit einer Ausstellung, in der unter anderem auch das erste befüllte Fass zu sehen war. Außerdem bietet das Besucherzentrum ein modernes Café, das zum Verweilen einlädt, einen gemütlichen Tasting-Raum für private Whisky-Tastings sowie einen Shop.

Das Besucherzentrum hat sieben Tage die Woche geöffnet und bietet vier verschiedene Führungen an, die telefonisch, per Mail oder über die Kingsbarns-Website buchbar sind.



Ladyburn

Auf diesem Gelände stand früher die Brennerei Ladyburn. Ladyburn wurde 1975 geschlossen und im folgenden Jahr abgerissen.

Der Whisky

Offizielle Abfüllungen von Ladyburn zu beziehen ist extrem schwierig, selbst im Vergleich mit anderen eher unbekanntem Whisky-Marken. Einer der größten Faktoren für diese Knappheit (abgesehen von der Tatsache, dass die Brennerei abgerissen wurde) ist, dass Ladyburn nie als komplett unabhängige Destillerie agieren konnte. Die Brennerei wurde als Erweiterung der Girvan Destillerie gebaut und war nichts weiter als ein Still-Paar, welches sich auf dem Gelände von Girvan befand. Ladyburn wurde von den unabhängigen Abfüllern oft unter dem Namen 'Ayrshire' veröffentlicht, was es noch schwieriger macht an Abfüllungen der Brennerei heranzukommen. Zu all diesen Faktoren kommt noch hinzu, dass Ladyburn nur für 10 Jahre aktiv war, dadurch ist es unglaublich schwer originale Abfüllungen der Brennerei zur eigenen Whisky-Sammlung hinzuzufügen. Auch in der Zeit, in der die Destillerie aktiv war, wurden keine offiziellen Abfüllungen veröffentlicht. Erst in den 2000er Jahren kamen ein paar wenige auf den Markt. Der Hauptzweck von Ladyburn war es, Single Malt für die Blends von Grant zu produzieren, jedoch war es der Destillerie gestattet eine geringe Menge unabhängiger Abfüllungen zu veröffentlichen. Diese wurden hauptsächlich von Signatory Vintage veröffentlicht, als Ergänzung zu den wenigen offiziellen Abfüllungen.

Die Produktion

Leider ist die Produktionskapazität von Ladyburn unbekannt, aber aufgrund der Tatsache, dass die Destillerie vier Brennblasen besaß, kann man die Kapazität auf ca. 2 Millionen Liter im Jahr schätzen. Die Brennerei verwendete sechs Gärbottiche aus Edelstahl. Das für die Produktion benötigte Wasser wurde aus dem Penwapple Burn bezogen.

Die Brennblasen

Obwohl weder die exakten Produktions- noch die Brennblasen-Kapazitäten überliefert sind, ist bekannt, dass die Brennerei mit zwei Wash- und zwei Spirit Stills betrieben wurde. Ebenfalls unbekannt ist die Form der Stills, aber laut Experten besaßen diese eine traditionelle Speyside Form, mit breiten sphärischen Deckeln und hohen konischen Halsen.

Die Mälzerei

Ladyburn bezog ihr Malz aus der Schwesterbrennerei Glenfiddich. Glenfiddich verwendete zu dieser Zeit noch eigene Malzböden und das Malz wurde von der Speyside in die Lowlands, wo sich Ladyburn befand, transportiert.

Die Lagerhäuser

Ladyburn wurde in den Lagerhäusern der Girvan Destillerie gereift. Die Brennerei benutzte eine Mischung aus "dunnage warehouses" und "racked warehouses". Der Rohbrand wird in einer Kombination aus europäischer und amerikanischer Eiche gelagert.

Die Geschichte

Die Destillerie Ladyburn hatte eine sehr kurze Karriere. William Grant und Sons Limited gründete Ladyburn im Jahr 1966. Die Brennerei war an sich keine eigene 'Destillerie', sondern eher zwei Still-Paare in der Girvan Destillerie, welche sich in den Lowlands in der Nähe von Glasgow befindet. Die Girvan Brennerei wurde 1963 erbaut und 1966 beschlossen William Grant & Sons, eine kleine Erweiterung in Form von Ladyburn durchzuführen. Girvan war eine Grain Whisky Destillerie und produzierte Rohbrand, welcher für die Blends von Grants verwendet wurde. Ladyburn wurde mit dem Hintergrund gebaut, ebenfalls in Blends verwendet zu werden. Im Jahr 1976 beschloss Grant & Sons die Produktion von Ladyburn wieder einzustellen und so wurde das gesamte Equipment demontiert. Heute sind die einzigen Überreste von Ladyburn die seltenen Abfüllungen und die immer noch aktive Girvan Brennerei.

Im Jahr 2007 beschlossen William Grant & Sons auf dem Gelände der Girvan Destillerie eine neue Malt Whisky Destillerie zu eröffnen. Diese heißt Ailsa Bay und deren erste offizielle Abfüllung wurde 2015 veröffentlicht.

Das Besucherzentrum

Leider ist die heutige Girvan Brennerei nicht für die Öffentlichkeit zugänglich, somit ist es nicht möglich den Bereich, in welchem Ladyburn produziert wurde, zu besichtigen.



Littlemill

Littlemill war eine Brennerei in den schottischen Lowlands. Gegründet wurde Sie im Jahr 1772 und war damit eine der ältesten Destillieren Schottlands. 2004 brannte Littlemill jedoch fast vollständig ab.

Der Whisky

Da die Littlemill Destillerie 1997 geschlossen wurde, ist es schwierig an offizielle Abfüllungen der Brennerei heranzukommen. Egal ob offizielle oder unabhängige Abfüllung, bei allen müssen Sie mit einem Preis von 100 Pfund aufwärts rechnen. Das offizielle Sortiment der Brennerei beinhaltet einen 5-Jährigen, einen 8-Jährigen, einen 12-Jährigen, einen 20-Jährigen und einen 21-Jährigen. Littlemill wurde auch von einigen unabhängigen Abfüllern, vor allem Signatory Vintage und Douglas Laing, abgefüllt.

Die Produktion

Die Brennerei bezog ihr Wasser aus kleinen Bächen in den Kilpatrick Hills. Littlemill teilte sich diese Wasserquelle mit ihrem Nachbarn Auchentoshan. Leider ist die Produktionskapazität der Destillerie unbekannt, aber da die Brennerei mit nur einer Wash- und einer Spirit Still betrieben wurde, ist davon auszugehen, dass die Produktionskapazität nicht mehr als 1 Million Liter pro Jahr betrug. Littlemill verwendete bis in die 1930er Jahre die traditionelle Lowland Triple-Destillation.

Die Brennblasen

Die Littlemill Destillerie hatte nur eine Wash- und eine Spirit Still. Die Wash Still besaß eine Kapazität von 25.000 Liter und die Spirit Still umfasste 18.000 Liter. Die Form der Stills war ziemlich einzigartig. Die Stills selbst waren aus Kupfer, aber die Außenwand war aus leichtem Aluminium. Am auffälligsten war es, dass die Brennblasen eine gerade Säule anstelle der üblichen Schwannenhäse besaßen.

Die Mälzerei

Die Littlemill Destillerie bezog die benötigte Gerste aus Bauernhöfen in der Speyside. Zu Beginn wurde die Gerste mithilfe der Malzböden in Malz umgewandelt, aber in den 1930er Jahren führte der damalige Destillerie Manager, Duncan Thomas, einige Modifikationen durch. Er baute eine "Saladin Box" in die Brennerei ein und veränderte diese, indem er ein doppeltes Belüftungssystem über den Trockenofen installierte. Diese Konstruktion war im ganzen Land einzigartig.

Die Lagerhäuser

Es gab vor Ort eine Menge Lagerhäuser, dazu gehörten einige "dunnage warehouses", aber auch "racked warehouses". Die Brennerei verwendete für die Reifung ihres Whiskys, Ex-Bourbonfässer aus amerikanischer Weißbeiche.

Die Geschichte

Es gibt Gerüchte in denen es heißt, dass Littlemill die älteste Brennerei Schottlands und vielleicht sogar der Welt ist. Obwohl es schwierig ist, die genauen Daten der Gründung zu belegen, führen die meisten Hinweise auf das Jahr 1772 zurück. Im Frühjahr 2019 wurde sogar ein Artikel im Forbes Magazin veröffentlicht, in dem Littlemill offiziell der Titel als älteste Destillerie Schottlands verliehen wurde. Sie wurde offiziell von George Buchanan aus Glasgow gegründet, nachdem er das Landgut Auchterlonie erwarb. 1817 ging die Brennerei an Matthew Clark & Company. Die erste Brennlizenz, nach dem Excise Act aus dem Jahr 1823, wurde an Jane McGregor, welche höchstwahrscheinlich die erste weibliche Brennerin Schottland's war, verliehen. 1843 wurde die Destillerie verkauft, als der damalige Besitzer Hector Henderson beschloss, sich auf die Produktion in der Caol Ila Destillerie zu konzentrieren. Sie wurde von William Hill erworben, der 1875 einen kompletten Umbau der Brennerei durchführte.

Im Jahr 1931, als die Destillerie bereits seit drei Jahren eingemottet war, kaufte ein Amerikaner namens Duncan G. Thomas die Brennerei und baute eine Reihe moderner Funktionalitäten, darunter auch "Saladin Boxen", ein. Littlemill war, bis die Barton Distilling Company die Brennerei 1971 kaufte, in Thomas' Besitz. Die Brennerei wurde zwischen 1984 und 1989 erneut eingemottet, bis sie schließlich von Gibson International erworben wurde. 1992 wurde die Produktion erneut eingestellt. Im Jahr 1994 meldete Gibson International Insolvenz an und Glen Catrine Bonded Warehouse Company kaufte Littlemill. 1996 wurde die Produktion ein letztes Mal gestoppt und das bei der Herstellung verwendete Equipment wurde demontiert. Damit wurde diese einzigartige Brennerei letztendlich geschlossen.

Das Besucherzentrum

Leider wurden alle Pläne, Littlemill in ein Museum umzuwandeln erstmal zurückgestellt, denn nach einem Feuer im Jahr 2004 wurden die Überreste der Brennerei 2005 abgerissen.



North British

Diese schottische Grain Whisky Brennerei liegt in der Nähe des Haymarkets in Edinburgh. Innerhalb der letzten Jahre wurde die Destillerie immer weiter ausgebaut.

Der Whisky

Die Grain Whisky Destillerie "North British" hat bisher noch keine offiziellen Abfüllungen veröffentlicht, deshalb ist es schwierig an Single Grain aus der Brennerei heranzukommen. Es gab jedoch einige unabhängige Abfüllungen: Douglas Laing brachte einen 20-Jährigen und Duncan Taylor einen 23-Jährigen heraus. Viele dieser Abfüllungen sind aufgrund ihrer Seltenheit extrem hochpreisig. Die Douglas Laing Abfüllung beispielsweise wurde für ca. \$ 700 verkauft. Da North British eine Grain Destillerie ist, wird der Großteil des produzierten Whiskys in Blends verwendet.

Die Produktion

Die Produktionskapazität liegt bei 12 Millionen Liter pro Jahr. Die Brennerei bezieht das für die Produktion benötigte Wasser aus den nahegelegenen "Pentland Hills".

Die Brennblasen

Die North British Destillerie verwendet in ihrem Destillationsprozess drei kontinuierlich laufende Coffey Stills, die jeweils eine Kapazität von 30.000 Litern umfassen.

Die Mälzerei

North British verwendet als Kern seiner Whiskys eine Kombination aus gemälzter Gerste und Mais. Der in der Produktion verwendete Mais wird aus Süd-Westfrankreich importiert und von den Docks in Leith zur Brennerei in Edinburgh transportiert. Die Brennerei verwendete eigene Malzböden, bis die Leitung der Destillerie 2002 entschied, dass diese eine zu starke ökonomische Belastung darstellen. Obwohl sie heute nicht mehr benutzt werden, war North British die erste Brennerei Schottlands, in der Saladin Boxen installiert wurden.

Die Lagerhäuser

Für die Reifung bei North British wird eine Kombination aus Eichen- und Sherryfässern verwendet. Die Destillerie besaß ursprünglich eine Reihe von "dunnage warehouses", die aber alle mit Ausnahme von "Warehouse Number One", das bereits über 100 Jahre alt ist, abgerissen wurden. Die anderen Lagerhäuser bieten Platz für bis zu 130 Millionen Liter Alkohol.

Die Geschichte

William Sanderson, Andrew Usher und John M. Crabbie gründeten North British im Jahr 1885. Alle Gründer hatten bereits Erfahrung im Bereich unabhängiges Blenden gesammelt und nutzen die Brennereigründung, um zu expandieren. Die erste Destillation fand im September 1887 statt und das Geschäft entwickelte sich gut, sodass die Nachfrage von Jahr zu Jahr anstieg. Im Jahr 1897 gab der Vorsitzende der Brennerei bekannt: "In Schottland gibt es keinen bekannteren Whisky als North British". Während des Ersten Weltkrieges wurde die Produktion eingestellt und ein Teil der Brennerei wurde sogar in eine Munitionsfabrik umgewandelt. Die Produktion wurde 1920 erneut aufgenommen und bis 1925 war die Brennerei wieder auf dem Vorkriegsniveau.

Leider hatten die Schwierigkeiten der Destillerie gerade erst begonnen, denn mit der Prohibition verlor sie gleichzeitig auch den Großteil ihrer Exporte. Dies war ein harter Schlag für die Brennerei, unter dem sie die nächsten Jahre leiden musste. Nach Aufhebung der Prohibition kehrte die Brennerei erneut gewinnbringend zurück. Während des Zweiten Weltkrieges war North British gezwungen, die Produktion erneut einzustellen, kehrte jedoch nach dem Krieg wieder zu seinem ursprünglichen Erfolg zurück. Im Jahr 1993 bildeten die wichtigen Interessengruppen Robertson & Baxter und International Distillers & Vintners die gemeinsame Unternehmung Lothian Distillers. Heute ist die Destillerie in Miteigentümerschaft von Diageo und der Erdington Group.

Das Besucherzentrum

North British besitzt kein offizielles Besucherzentrum. Die Anlage ist aber bekannt dafür, Whisky-Enthusiasten zu erlauben das Gelände zu betreten, wenn man im Voraus bucht.